

河南永和集团·茶节快报

2019年4月25日 星期四

责编:王洋 创意:金霞 质检:金培满

本报与河南永和建设集团有限公司联办

茶风茶俗



信阳亲朋往来



在信阳人眼里,茶是不媚不俗的天然礼品,简朴厚重、天然率真,又饱含真情。把它赠与德高望重的长辈或最尊重的同辈,不显土气寒酸,卑微不尊。茶是无价的,它的纯洁和清雅,是洋酒和咖啡不可比拟的。茶作为礼品是独特和不可替代的,上下级之间、师生之间,它体现着默默的感激、尊重和纯朴无瑕的友情;朋友之间、知己之间,它是赤诚的袒露和无尽的深情。

更难能可贵的是,茶是尚未被世俗所污染的礼物,茶的淡泊、纯净、高洁的本性,是启发人们修身悟道、追求完美的楷模。君子之交淡如水,缕缕茶丝有浓醇。以茶为礼的风习,也就成了信阳经久不衰、历久愈浓的茶俗。

信阳人,不仅客人登门要以茶敬客,真诚恭谨,绝无懈怠,而且亲朋好友之间的往来,也多以茶为礼,馈赠酬和,绝不疏忽。这

是信阳流传了千百年的纯朴习俗。

信阳民间,逢年过节或日常拜亲访友,以茶为礼,却是他们亲情和友情的真诚传递。友人,特别是来自远方的好友,短暂的欢聚之后,临别之时意犹未尽,以自产的茶叶为赠,不仅是友情的展现,也是对友人深深的祝福。赴外地看望多年未见的好友同窗、战友同事,一包信阳毛尖必不可少。送茶表达的不仅仅是浓浓的故乡情和同窗情,还有互相的思念和永不褪色的友谊。在外地学习工作的信阳人从故乡归来,也总不忘带点上好的信阳茶,赠同学、同事,或沏上一壶,与友人细啜慢品,清谈阔论,讲述和抒发的是信阳人纯朴的情怀。简单而质朴的茶,成为友谊的厚重载体,无须寒暄,就能表达出浓浓的情意。

(据中国茶网)

河南省商城县人民检察院

公告

商检民公[2019]41152400002号

本院在履行职责中发现,陈宏文非法采矿的行为,损害了社会公共利益,本院现已立案审查。根据《中华人民共和国民事诉讼法》五十五条第一款、第二款的规定,对破坏生态环境和资源保护等损害社会公共利益的行为,法律规定的机关和有关组织可以提起民事公益诉讼,在法律规定的机关和有关组织不提起诉讼的情况下,人民检察院可以向人民法院提起民事公益诉讼。根据《最高人民法院、最高人民检察院关于检察公益

诉讼案件适用法律若干问题的解释》第十三条的规定,现发出公告,请符合条件拟对本案提起民事公益诉讼的社会组织在本公告发出三十日内将有关情况书面反馈本院。

邮寄地址:河南省商城县人民检察院
联系电话:0397-7950666、0397-7950098

特此公告

商城县人民检察院
2019年4月23日

茶俗大观



什么是斗茶

斗茶,即比赛茶的好坏之意,是惠州传统民间风俗之一。斗茶,又叫“斗茗”“茗战”。斗茶始于唐朝,始创于广东惠州,又一说为以贡茶闻名于世的福建建州。斗茶是古时有钱有闲人的一种“雅玩”。斗茶是每年春季新茶制成后,茶农、茶人们比较新茶优劣的一项茶事活动。一场斗茶比赛的胜败,犹如一场球赛的胜败,为众多茶农、茶人所关注。唐称“茗战”,宋呼“斗茶”,名异而实同,都具有强烈的赛事色彩。

如何斗茶

参加斗茶的人,要各自献出所藏名茶,轮流品尝,以决胜负。比赛内容包括茶叶的色相与芳香度、茶汤香醇度,茶具的优劣、煮水火候的缓急等。斗茶要经过集体品评,以俱臻上乘者为胜。

斗茶的场所,一般多选在比较有规模的茶叶店。这些店大都分前后二进,前厅阔大,是店面;后厅狭小,兼有小厨房——便于煮茶。有些也兼有房间,老板家人也住在里头。当然,一些街坊、工友好此道者,几个人小聚谈到茶道,也有说斗就斗的。有些人家有较雅洁的内室或花木扶疏的古旧庭院,或其家临江、近西湖的,便都是斗茶的好场所。

斗茶多选在清明节期间,因此时新茶初出,最适合参斗。斗茶的参加者都是饮茶爱好者自由组合,多的十几人,少的五六人,斗茶时,还有不少看热闹的街坊邻居。如在茶店斗,则附近店铺的老板或伙计都会轮流去凑热闹,特别是当时在场欲购茶的顾客,更是一睹为快。

怎么斗茶

斗茶品。二人或多人共斗,主要是两方面:一是汤色,即茶水的颜色。“茶色贵白”,“以青白胜黄白”(蔡襄《茶录》)。二是汤花,即指汤面泛起的泡沫。决定汤花的优劣有两项标准:第一是汤花的色泽,汤花的色泽与汤色是密切相关的,因此两者的标准是相同的;第二是汤花泛起后,水痕出现的早晚,早者为负,晚者为胜。

如果汤花细匀,有若“冷粥面”,就可紧咬盏沿,久聚不散,这种最佳效果名曰“咬盏”。反之,汤花泛起,不能咬盏,会很快散开。汤花一散,汤与盏相接的地方就会露出“水痕”(茶色水线)。因此,水痕出现的早晚,就会成为汤花优劣的依据。

有时茶质虽略次于对方,但用水得当,也能取胜。有时用同样的水煎茶,最能检验茶质优劣。这种斗茶,必须了解茶性、水质,以及煎后效果,不能盲目而行。宋代范仲淹有首《斗茶歌》说得好:“斗茶味兮轻醍醐,斗茶香兮薄芝兰,其间品第胡能欺,十目视而十手指。”

(据中国茶网)

